Schianto Redentore

BIANCO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · TAPPO CORONA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Moscato Giallo, Grechetto gentile
Suolo: Argilloso limoso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera
Età media del vigneto: 8 anni
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta per il grechetto gentile, per il moscato giallo pigiodiraspatura e macerazione sulle bucce per 2 giorni. Fermentazione spontanea in vasche di cemento e vetroresina. Assemblaggio della massa al termine della prima fermentazione. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto e affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Produzione media per ha: 60 hl
Solforosa totale: <3 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

PERSEVERANZA
Matteo Verri

PERCHÉ

Schianto Redentore di Perseveranza è un rifermentato in bottiglia fresco e agile. Dal naso profumato e aromatico, il sorso intriga grazie alla bollicina briosa che gli garantisce una beva pericolosa.

QUANDO

Quando la domenica mattina vi svegliate pregustando una giornata a prendere il sole sugli scogli ma qualche nuvola capricciosa vi rovina i piani, di gran leva correte in pescheria e comprate qualche manciata di alici da fare fritte. Se la montagna non va a Maometto...

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it